

LE  
GUAITE  
DI  
*noemi*

LE GUAITE DI NOEMI

ROSSO VERONESE I.G.T. THANO



**DENOMINAZIONE**  
Rosso Veronese I.G.T.

**AREA**  
Mezzane di Sopra (Verona).

**VIGNETO**  
Le Guaita.

**UVAGGIO**  
Corvina 40%, Rondinella 20%, Corvinone 40%.

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO**  
Le uve vengono raccolte ai primi di Ottobre, vengono subito pigia/diraspate, macerazione a freddo, fermentazione con lieviti selezionati a temperature controllate, fermentazione malolattica, affinamento di 24-36 mesi in acciaio e dopo l'imbottigliamento altri 24-36 mesi in bottiglia minimo.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
16 – 18°C.

**DATI ANALITICI**  
Alcol 13 - 13,5% residuo zuccherino 1 - 2 g/l acidità totale 4 - 5 g/l estratto secco 29 - 30 g/l.

**COLORE**  
Rosso rubino intenso.

**ANALISI OLFATTIVA**  
Note di ciliegie rosse, ribes, erba appena tagliata, sottobosco, violetta, rosa, capperi.

**ANALISI GUSTATIVA**  
In bocca si presenta fresco e avvolgente, con una piacevole sapidità, un'ottima acidità e note distintive di frutta rossa fresca e alcune spezie, come il pepe, e finale erbaceo.

**ABBINAMENTO**  
Perfetto con molti aperitivi come formaggi/salumi, giardiniere o primi piatti come pasta, risotto, insalate miste, formaggi freschi.